Faiveley Nuits St. Georges 1er Cru Clos de la Maréchale Monopole

Bourgogne - Frankrijk

Domaine Faiveley werd in 1825 opgericht in Nuits-Saint-Georges door Pierre Faiveley, en is nu al zeven generaties in handen van de familie. François Faiveley leidde het huis van 1976 tot 2004; sinds 2005 doet Erwan Faiveley dat, sinds 2014 samen met zijn zus Eve. Het Clos de la Maréchale is geen bezit van Faiveley: het is van de familie Mugnier. Hun voorouders plantten de oudste stokken rond de Eerste Wereldoorlog. In 1950 verpachtte de familie de wijngaard voor lange tijd aan Faiveley. Die pacht liep af in 2004, toen Frédéric Mugnier het clos terugnam. De wijngaard is 9,55 hectare groot, ligt langs de route nationale tussen Comblanchien en Premeaux, kijkt naar het oosten en heeft een bodem van klei met kiezels van oölietkalk.

Het jaar 1993

Een mooi voorjaar werd alleen verstoord door hagel in mei, en de bloei in juni verliep snel en gelijkmatig. Juli was nat, met veel meeldauw. Augustus was warm, zodat het suikergehalte steeg terwijl de zuren op peil bleven. Van 21 tot 24 september en begin oktober regende het flink, maar rot bleef uit. Dankzij de dikke schillen werden de wijnen niet verdund. De rode wijnen van 1993 zijn rijk en goed in balans.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop en schenk hem voorzichtig over in een karaf, zodat het depot achterblijft. Proef tussendoor: twee uur lucht is een goed advies, maar een oude fles kan ook eerder op zijn best zijn. Serveer op 16 °C.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau onderkant hals (base of neck), netjes voor een wijn van ruim dertig jaar. Zonder kist.

Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse; Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Een uitgebreide proefnotitie van deze wijn vonden we niet. Verwacht een gerijpte premier cru uit Nuits, met donker rood fruit, bosgrond en een hartige, aardse toon, gedragen door de structuur van 1993.

Drinken bij

Heerlijk bij eendenborst, fazant of ander wild gevogelte, maar ook prima bij rundvlees of een gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Een drinkvenster van 2020 tot 2035 wordt genoemd; laat de wijn zo'n twee uur ademen. Elke fles van ruim dertig jaar is anders.

Druivenrassen

Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service